

Sndwiches Tostados de Vegetales y Queso

Makes: 50 servings

50 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Pan blanco	6 lb	100 rebanadas
Queso americano, cortado en rebanadas de 1 oz	6 1/4 lb	100 rebanadas
Tomates, cortados	6 1/4 lb	200 rebanadas
Espárragos de Michigan, cortados con sus puntas, congelados, descongelos y secados con toalla de papel	3 lb2 oz	

Directions

1. Para cada sándwich, arregle 1 rebanada de queso en 1 rebanada de pan.
2. Cubra con 4 rebanadas de tomate (alrededor de 2 oz) y 1 oz de espárragos de Michigan. Cubra con otra rebanada de queso y pan.
3. Rocíe la parrilla con aceite antiadherente en aerosol, caliente la parrilla. Rocíe las coberturas de los sándwiches con aceite antiadherente en aerosol.
4. Cocine los sándwiches por aproximadamente 3 minutos, o hasta que el queso este derretido y el pan tostado. Cuidadosamente dele vuelta al

sándwich. Cocínelo por 2 minutos o más o hasta que la segunda rebanada este tostada. Sírvalo inmediatamente.